

# مکھانے کی کھسپ

مصنف: ذکیہ مشہدی

مصور: فخر الدین



© قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان، نئی دہلی

پہلی اشاعت : 2016  
تعداد : 2000  
قیمت : 25/- روپے  
سلسلہ مطبوعات : 1913

## MAKHANE KI KHEER

By: Zakiya Mushhadi

ISBN:978-93-5160-154-8

ناشر: ڈائریکٹر، قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان، فروغ اردو بھون، FC-33/9، انسٹی ٹیوشنل ایریا، جسولہ، نئی دہلی، 110025  
فون نمبر: 49539000 فیکس: 49539099

شعبہ فروخت: ویسٹ بلاک 8، آر کے پورم، نئی دہلی، 110066 فون نمبر: 26109746 فیکس: 26108159

ای میل: [ncpulsaleunit@gmail.com](mailto:ncpulsaleunit@gmail.com) ای میل: [urducouncil@gmail.com](mailto:urducouncil@gmail.com)

ویب سائٹ: [www.urducouncil.nic.in](http://www.urducouncil.nic.in)

طابع: سلاسا راجپنگ سسٹمز، C-7/5 لارینس روڈ، انڈسٹریل ایریا، نئی دہلی - 110035

اس کتاب کی چھپائی میں 130GSM, Art Paper استعمال کیا گیا ہے۔





تابلش جب سے اپنے دوست راجن کے یہاں دیوالی کے موقع پر کھانے کی کھیر کھا کر آئے تھے۔ اپنی مئی کے پیچھے پڑ گئے تھے۔ مئی آپ کھانے کی کھیر کیوں نہیں بناتیں۔ بہت مزے دار ہوتی ہے۔ ”اب ہر چیز ہر گھر میں نہیں بنتی۔ لیکن ایسی کوئی بڑی بات نہیں۔ بنادوں گی۔“ مئی نے جواب دیا۔ کچھ دن تک تابلش خاموش رہے۔ مئی بھی بھول گئیں۔



بات آئی گئی ہوگئی۔ لیکن ایک دن ہوا یوں کہ راجن اپنے  
ٹفن میں ایک کٹوری میں مکھانے کی کھیر لے آیا۔ اس  
نے تابش کو دعوت دی۔ ”ادھر دیکھ کیا ہے۔“ تابش نے  
گردن مہوڑائی۔





ارے واہ! انھوں نے نعرہ لگایا۔ مکھانے کی کھیر۔ آدھی سے زیادہ چٹ کر گئے اور گھر آکر پھر وہی رٹ۔

”مئی آپ مکھانے کی کھیر کیوں نہیں بناتیں۔“

”ارے بھائی کھا تو آئے ہو۔“ انھوں نے ٹالنا چاہا۔

”نہیں آپ بھی بنائیے تو ہم ایک ساتھ بہت سی کھائیں۔ فرج میں بنا کر رکھ دیجیے

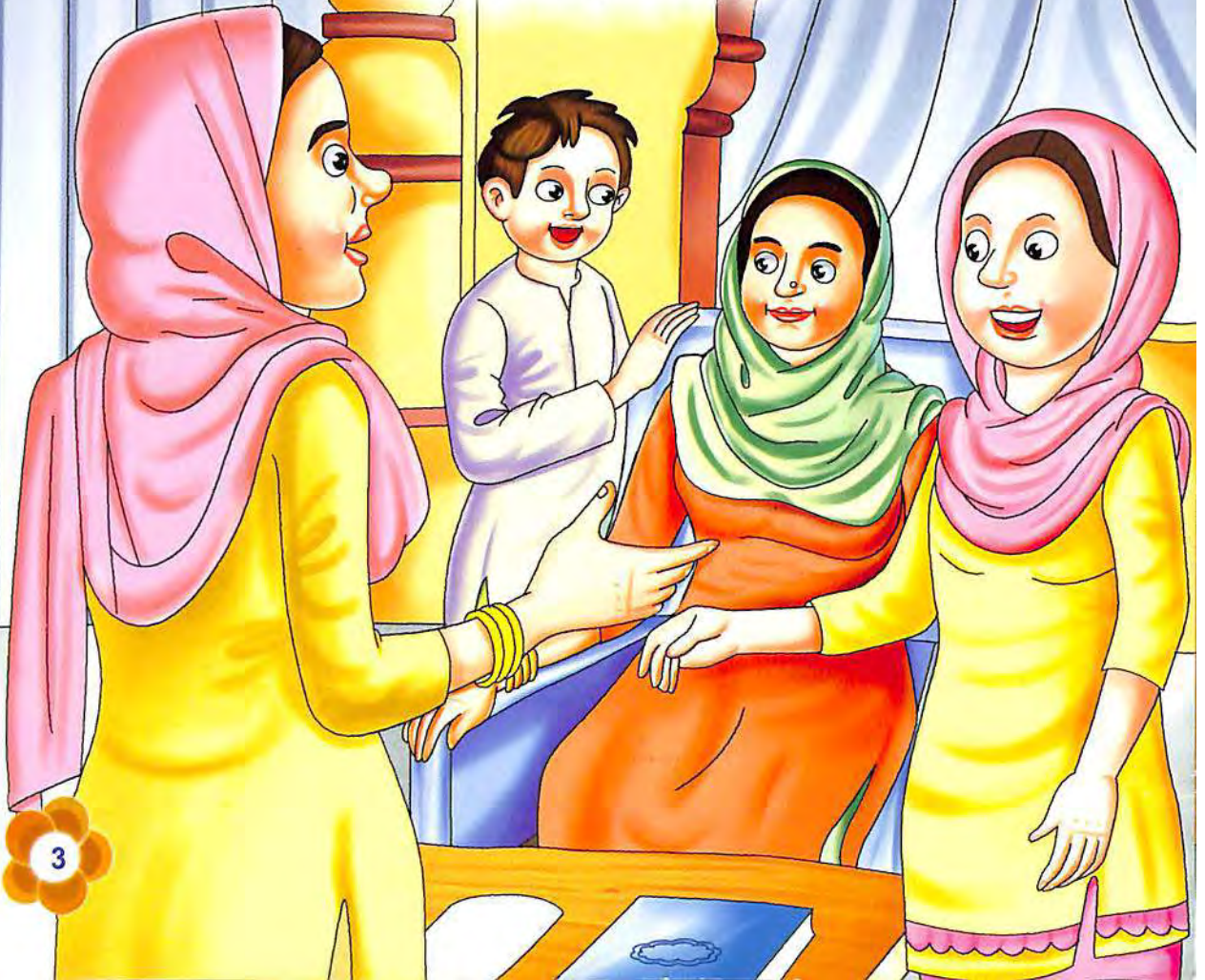
گا تو ہم لے لے کے کھاتے رہیں گے۔“

اللہ رے نویدے۔ تابش کی بڑی بہن نے چڑایا۔

”آپ کھا کے دیکھنا۔ تم بھی یہی کہو گی۔ بلکل جائے تو یہی کرو گی۔“

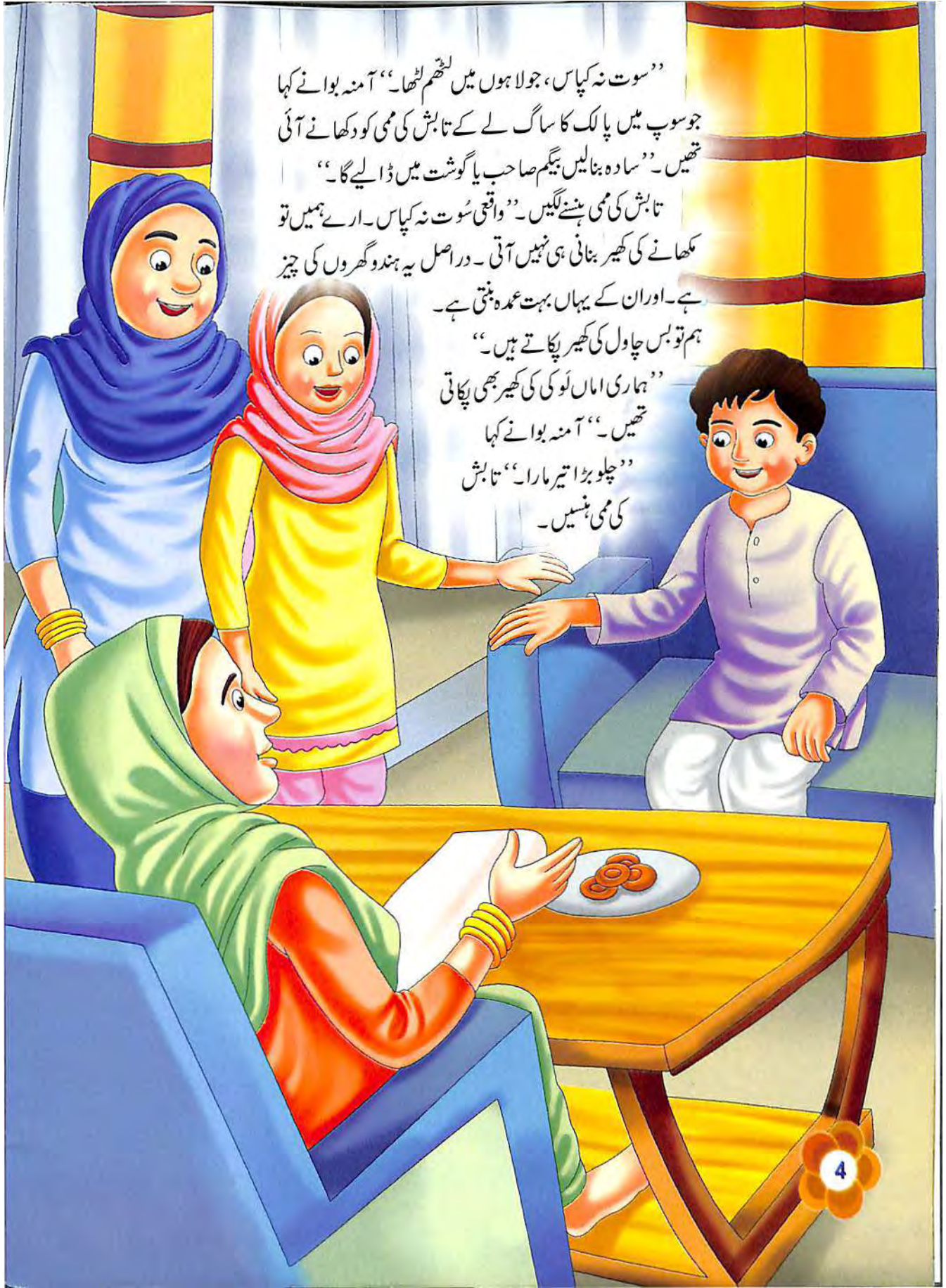
”کیا؟“

”فرج سے نکال نکال کے کھاتی رہو گی۔“





”سوت نہ کپاس، جولا ہوں میں لٹھم لٹھا۔“ آمنہ بوانے کہا  
 جو سوپ میں پالک کا ساگ لے کے تابش کی ممی کو دکھانے آئی  
 تھیں۔ ”سادہ بنا لیں بیگم صاحب یا گوشت میں ڈالے گا۔“  
 تابش کی ممی ہنسنے لگیں۔ ”واقعی سوت نہ کپاس۔ ارے ہمیں تو  
 مکھانے کی کھیر بنانی ہی نہیں آتی۔ دراصل یہ ہندو گھروں کی چیز  
 ہے۔ اور ان کے یہاں بہت عمدہ بنتی ہے۔  
 ہم تو بس چاول کی کھیر پکاتے ہیں۔“  
 ”ہماری اماں لو کی کھیر بھی پکاتی  
 تھیں۔“ آمنہ بوانے کہا  
 ”چلو بڑا تیر مارا۔“ تابش  
 کی ممی ہنسیں۔





”یہ آپ لوگ کیا باتیں کرنے لگیں۔ آپ کو نہیں آتی تو راجن کی ممی سے پوچھ لیجیے۔“

”لو بھلا۔ جان نہ پہچان خالہ بی بی سلام۔ میں جاؤں ان سے کھیر کی ترکیب پوچھنے۔“

”ممی ایسا کرتے ہیں نیٹ پر دیکھ

لیتے ہیں۔“ تابش کی آپی،

آسیہ نے تجویز پیش کی۔“

”ہرگز نہیں۔“ تابش مچل

گئے۔ نیٹ پر ویسی کھیر

بنانا کوئی نہیں

بتائے گا جیسی

راجن کی ممی بناتی ہیں۔“

”اب یہ کیا ضد ہوئی؟“

”راجن کی ممی کہتی ہیں کہ اس کی ترکیب

انھیں راجن کی دادی سے ملی تھی۔ دادی

کے وقت میں نیٹ نہیں تھا۔“



”تو؟“

”تو یہ کہ اصل ترکیب راجن کی دادی کو معلوم تھی۔ نیٹ پر یوں ہی ہوگی۔ جھوٹ موٹ کی۔“  
”ایسا کرو۔ راجن سے کہہ دو جب اس کے یہاں مکھانے کی کھیر بنے وہ تمہارے  
لیے ایک کٹوری لیتا آئے۔“

”ہمیں شرم آئے گی ایسا کہتے۔ پھر اگر چھٹیوں میں بنی تو“

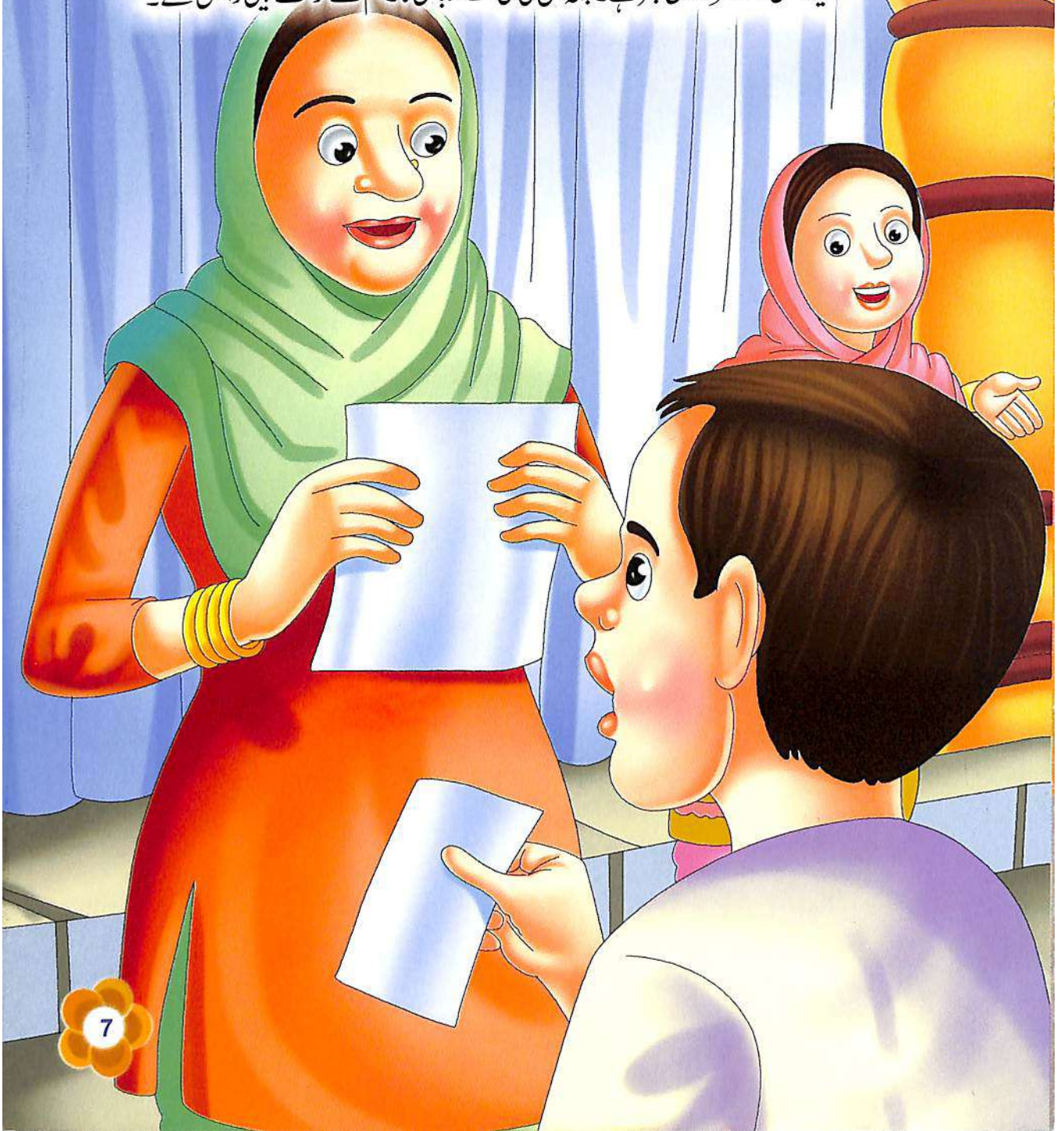
”سرکھا گئے تم تابش۔“

”اچھا نہیں کھاتے آپ کا سر۔“ تابش وہاں سے منہ پھلوا کر چل دیے



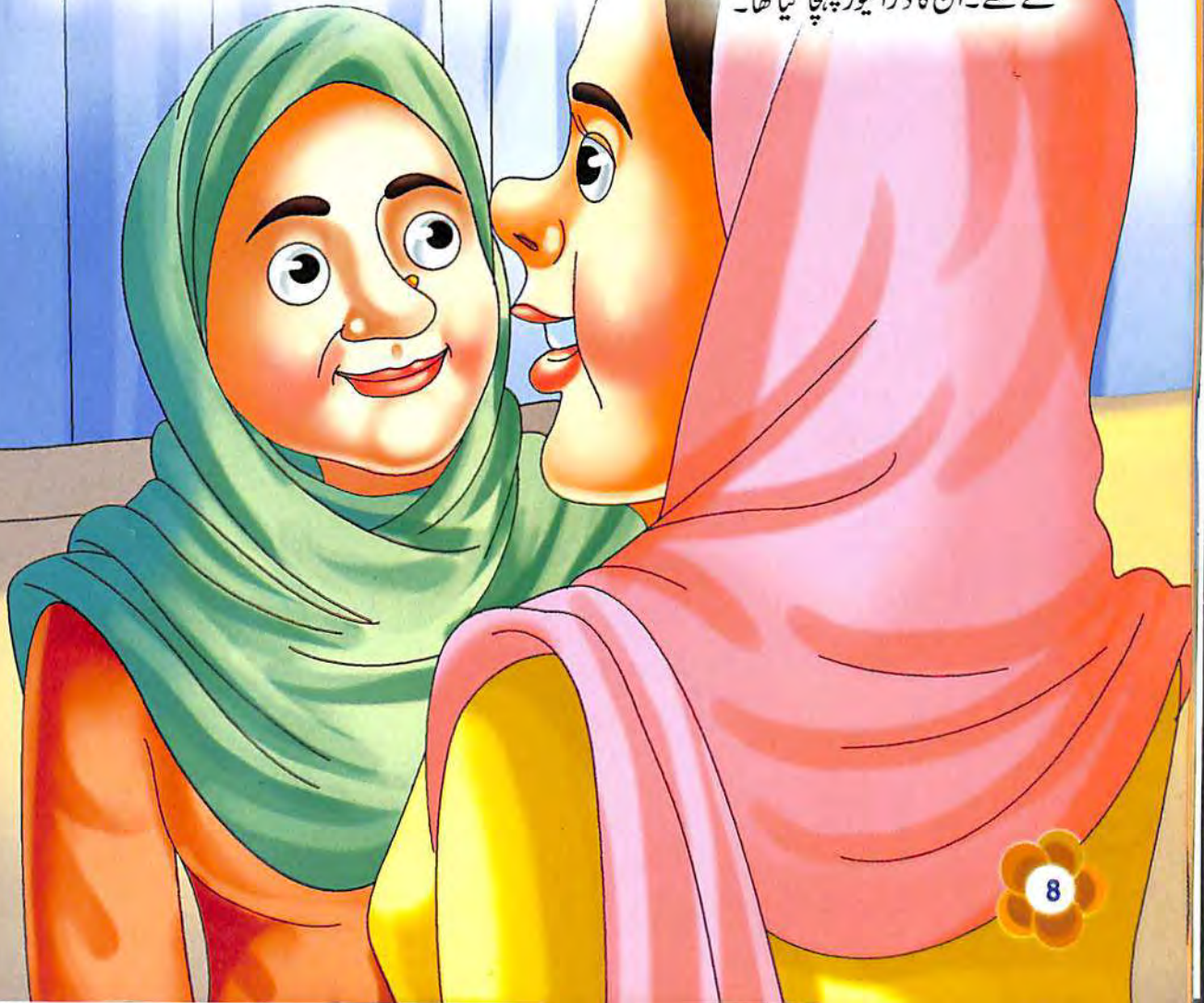


دوسرے دن وہ ایک کاغذ کا ٹکڑا لے کر مٹی کے پاس آئے۔  
”اب یہ کیا ہے؟“ مٹی اس وقت دھوبی کا حساب دیکھ رہی تھیں۔  
”یہ مکھانے کی کھیر کی ترکیب ہوگی۔“ آسیہ نے چڑایا۔ تابش نے اسے گھور کر دیکھا  
”یہ راجن کے گھر کا فون نمبر ہے۔ بلکہ اس کی مٹی کے موبائل کا۔ ہم لے کر آئے ہیں راجن سے۔“





”کیوں؟“ آسیہ نے بھی تابش کو گھور کر دیکھا  
 ”ممی راجن کی ممی سے بات کر لیں گی۔ راجن انھیں ماں کہتا ہے۔ مجھے بہت اچھا لگتا ہے ماں کہنا۔“  
 ”ہاں۔ ماں میں بڑی مٹھاس ہے۔“ آمنہ بوانے کہا۔ ان کی بیچ میں ٹپکنے کی عادت تھی۔ اب ماں کسی کی ہو۔ تابش  
 بھیا کی ہویا ان کے دوست راجن کی۔“  
 ”انھیں لوگ مسز مہیشوری کہتے ہیں۔ ان کا گھر کا نام مینا ہے۔“ تابش نے اپنی معلومات کا رعب جھاڑا۔ در  
 اصل راجن ان کا اتنا گہرا دوست تھا کہ اسے اس کے گھر کے سب لوگوں کے بارے میں معلوم تھا۔ تابش نے کاغذ کا  
 وہ ٹکڑا ممی کے پرس میں رکھ دیا۔  
 ”بچے کی ضد ہے۔ بات کر لیجیے نہ بیگم صاحب۔“ آمنہ بوانے کہا۔  
 ”پتہ نہیں کیسے لوگ ہوں۔ کیا سمجھیں۔ اب بچوں بچوں کی بات الگ ہے۔ تابش ضد کر کے راجن کے گھر چلے  
 گئے تھے۔ ان کا ڈرائیور پہنچا گیا تھا۔“



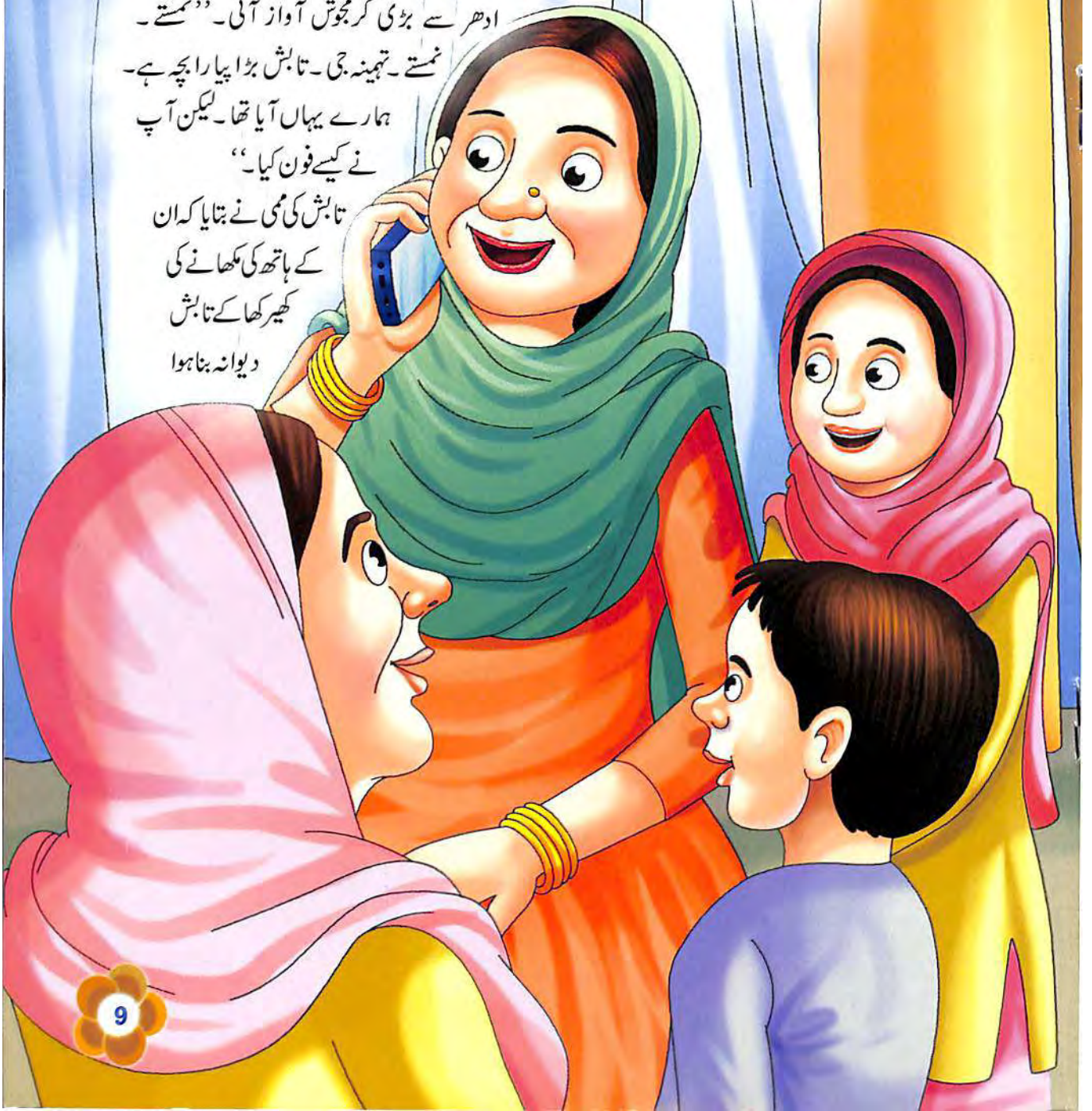


”ایسے ہی میل جول بڑھتا ہے بیگم صاحب۔ نہ اچھی طرح بات کریں تو مت کیجیے گا۔“ آمنہ بوا کا نام تابش کے پاپا نے عاقلہ بوا رکھا تھا۔ شاید صحیح رکھا تھا۔ آخر کو تابش کی ممی نے فون ملایا۔

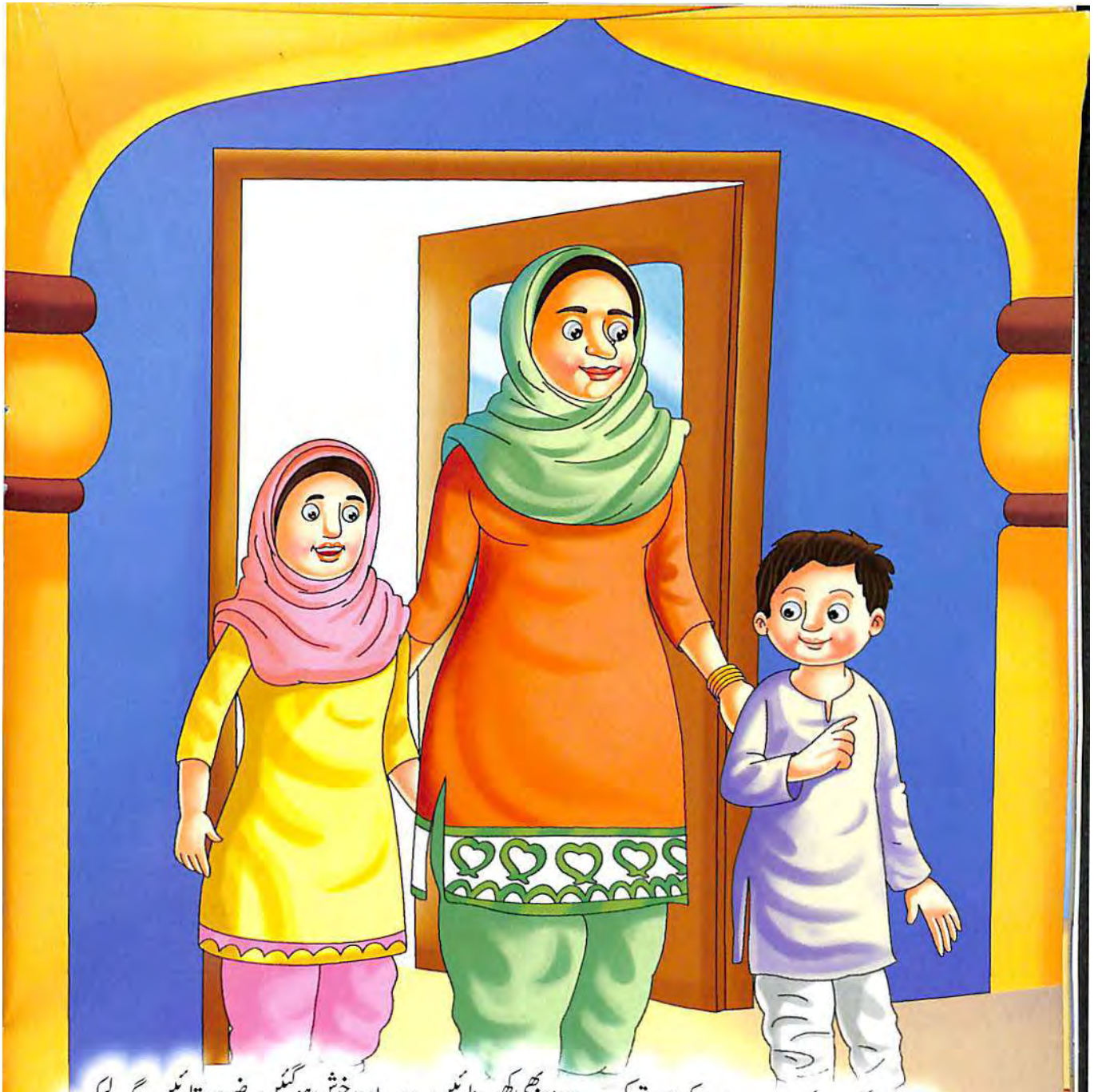
”آداب، میرا نام تہمینہ ہے۔ تہمینہ صدیقی۔ میرا بیٹا تابش راجن کا کلاس فیلو ہے اور گہرا دوست۔“

ادھر سے بڑی گرمجوش آواز آئی۔ ”نہتے۔ نہتے۔ تہمینہ جی۔ تابش بڑا پیارا بچہ ہے۔ ہمارے یہاں آیا تھا۔ لیکن آپ نے کیسے فون کیا۔“

تابش کی ممی نے بتایا کہ ان کے ہاتھ کی کھانے کی کھیر کھا کے تابش دیوانہ بنا ہوا







ہے۔ اور کہتا ہے کہ ان سے پوچھ کر اس ترکیب سے وہ بھی کھیر بنائیں۔ وہ بے حد خوش ہو گئیں۔ ضرور بتائیں گے۔ لیکن ایک شرط ہے۔ آپ ہمارے یہاں آئیں۔ انھوں نے اتنے خلوص سے کہا کہ۔ تابش کی مٹی نے فیصلہ کیا کہ وہ ضرور جائیں گی۔

”بچوں کو لے کر آئیے گا۔ مینا ہمیشہ سوری نے کہا۔ تابش نے بتایا تھا اس کی ایک بہن بھی ہے۔“

اتوار کے دن تابش کی مٹی دونوں بچوں کے ساتھ راجن کے گھر گئیں۔ اس کی مٹی لگ بھگ انھیں کی ہم عمر تھیں۔ دونوں کا لباس بھی لگ بھگ ایک جیسا تھا۔ شلوار قمیص اور دوپٹہ۔



انہوں نے آگے بڑھ کر ان کا استقبال کیا۔ پھر پر تکلف ناشتہ پیش کیا۔ یہ بتانے کی ضرورت نہیں کہ اس میں مکھانے کی کھیر بھی تھی۔ میاں تابش آپ کے تو چھکے پنچے مئی نے ہنس کر کہا۔ واقعی بے حد لذیذ ہے۔ تابش کی مئی نے ایک چمچ کھیر منہ میں رکھتے ہی کہا۔ ترکیب تو پوچھنی ہی پڑے گی۔ ”دو کلو دودھ لیجیے۔ سو گرام مکھانوں کو گھی میں تل کر موٹا پیس لیجیے۔“





”صرف سو گرام؟“

جی ہاں۔ پھر مکھانوں کے پورے کو دودھ میں ڈال کر اتنا پکائیے کہ  
دودھ آدھا رہ جائے۔ ذائقے کے مطابق شکر ڈالیے۔ ذرا سی پیسی الائیچی  
اور زعفران ڈالیے۔ (ٹھنڈا کر کے سرو کیجیے۔)



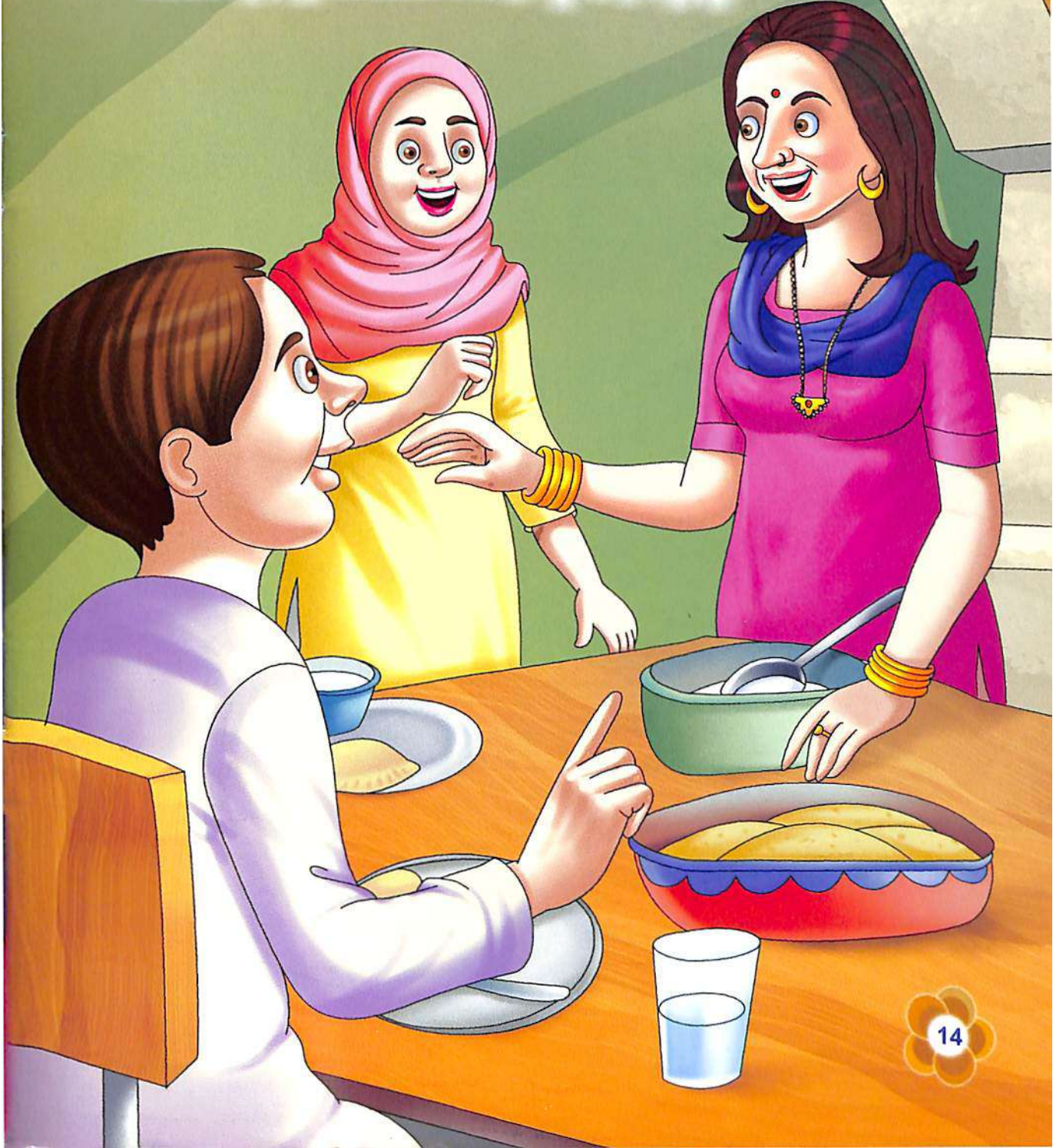


تابش کی مہی ہنسنے لگیں۔ کھیر کا اصول ایک ہی  
ہے۔ دودھ اور دودھ اور دودھ۔  
اب دو کلو دودھ میں سو گرام چاول  
ڈال کے ہم چاولوں کی کھیر بناتے ہیں۔  
اب کی دونوں ساتھ ساتھ ہنسیں۔



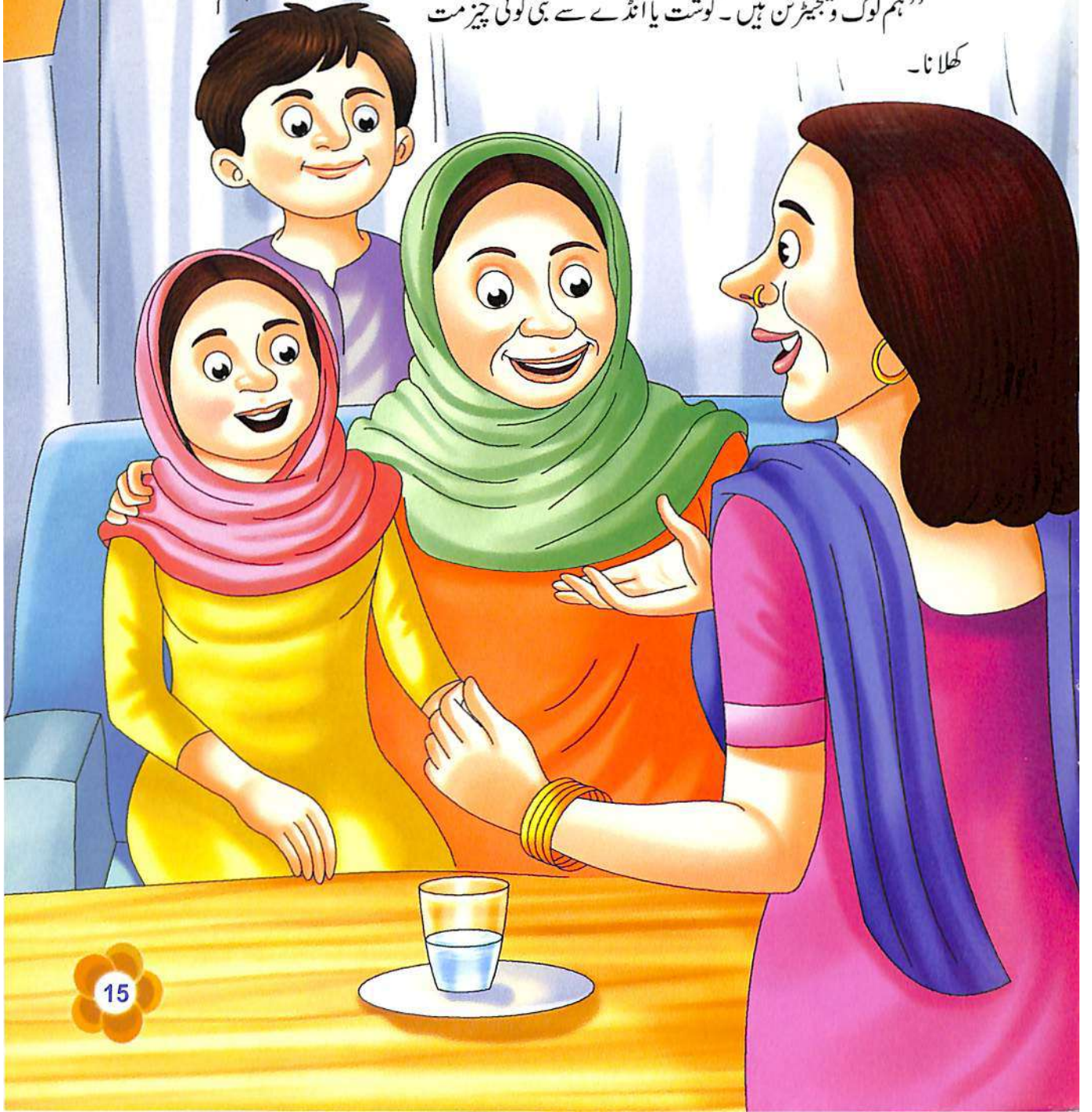


”آئی۔ ہم آپ کو ماں کہیں۔ ہمیں ماں کہنا بہت اچھا لگتا ہے۔“  
تابش نے چلتے وقت راجن کی مٹی سے کہا۔  
”ہاں بیٹا۔ ضرور کہو۔ تم راجن کے دوست ہو تو ہمارے بیٹے ہی جیسے ہوئے نا۔“



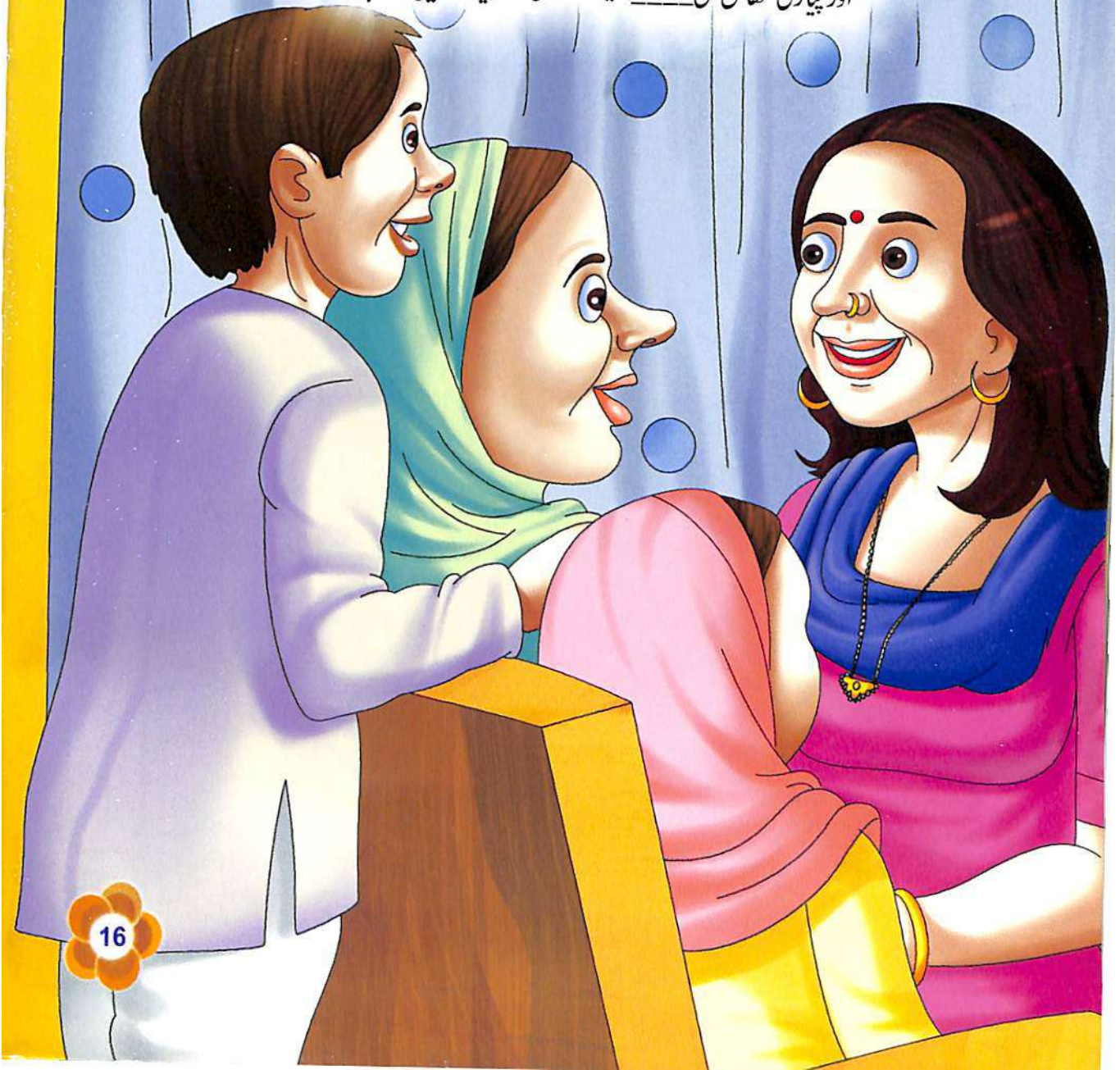


”ماں، تابش نے کہا۔ اگلی بار راجن ہمارے گھر آئے گا۔“  
”ضرور جائے گا بیٹا۔ بس ایک بات کا خیال رکھنا۔“  
”کیا؟“ تابش اور اس کی مہی دونوں نے ساتھ ساتھ کہا۔  
”ہم لوگ ویجیٹریئن ہیں۔ گوشت یا انڈے سے بنی کوئی چیز مت  
کھانا۔“

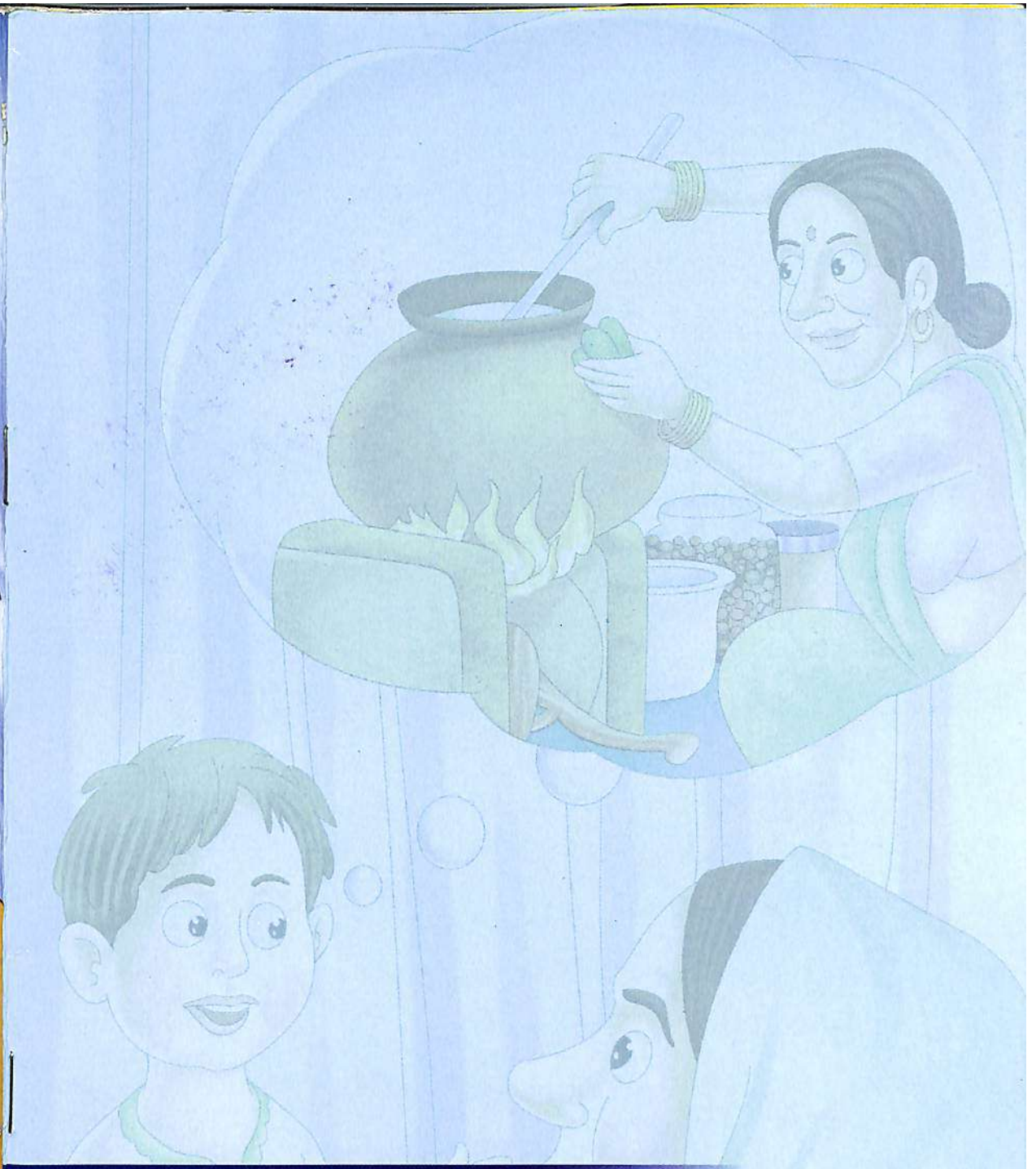




”یہاں ہمارے کھانے کے طور طریقے الگ ہو جاتے ہیں۔  
تابش کی مئی نے سنجیدگی سے کہا۔ آپ گوشت انڈا مچھلی نہیں کھاتیں  
جب کہ ہم کھاتے ہیں۔  
لیکن کیا کافی نہیں کہ ایک چیز مشترک ہے۔ وہ قدرے رکیں  
لیکن بچوں نے نعرہ لگایا۔  
”مکھانے کی کھیر۔۔۔۔۔“  
”اور پیار کی مٹھاس بھی۔۔۔۔۔“ مینا ہمیشوری نے تہینہ صدیقی سے کہا۔







قومی کونسل برائے فروغ اردو زبان  
وزارت ترقی انسانی وسائل، حکومت ہند  
فروغ اردو مجلہ نمبر ایف سی 33/9  
اسٹیٹ پبلیشر ایریا جواہر نئی دہلی 110025

₹ 25/-